35e Année. — Tome LXIX. N° 1797 Paris, 6 Décembre 1928

REVUE DE VITICULTURE

MEURSAULT ET SA PAULEE

Le grand nom de Meursault est universellement connu ; ce cru de Haute-Bourgogne, célèbre par ses vins blancs secs, « les premiers du monde », ses grands vins rouges s'apparentant avec les Volnay par les Santenots, et même son vin mousseux plus récemment inscrit sur la carte des nectars de la Côte d'Or, contribue à la réputation mondiale du vin bourguignon et du vin français.

J'ai sous les yeux le chapitre que Bertall a consacré, en 1878, aux vins de Beaune, dans son ouvrage magistral *La Vigne, voyage autour des vins de France*. Il y rappelle avec enthousiasme le voyage qu'il fit à Meursault et vante ses vins blancs des Perrières et ses rouges Santenots. Dans la *classification*, qui clôt ce chapitre, les Santenots de Meursault figurent parmi les têtes de cuvée, pour les vins rouges et les Charmes, les Combettes, les Genevrières, la Goutte d'Or de Meursault parmi les premières cuvées pour les vins blancs. Ce jugement ne fait que répéter celui de tous les grands auteurs qui ont écrit sur la Bourgogne et sur ses vins : Courtépée, dans ses Archives de Bourgogne du XVIIIe siècle ; Morelot en 1831 ; Jullien en 1832, de Vergnette-Lamotte en 1845 ; le Dr Lavalle en 1855, le Dr Guyot en 1867, Ladrey en 1872 ; c'est la même opinion que l'on retrouve exprimée par Simon Gauthey, Le Sourd, Danguy et Aubertin, Durand, etc...

Meursault produit aussi des Passe-tous grains et des Aligotés qui ont leur place dans un bon repas. Notre *Revue* (1) a rappelé, l'an dernier, les mérites de ces excellents produits et la meilleure manière de les apprécier :

« L'entrée, le poisson, les huîtres et les escargots servis avec le grand Meursault blanc « le meilleur vin blanc du monde », révèlent à tous son bouquet et sa finesse. C'est le boute-en-train, animateur du repas, auquel il donne gaîté et douce intimité.

Sommeliers, vous ferez valoir ses qualités incomparables en le servant frais et non pas froid. Les Aligotés sont à présenter dans les mêmes conditions.

Au relevé et au rôti, un vin rouge de race, bien chambré, développe son parfum et fait apprécier les talents culinaires du chef.

Puis au dessert, le Meursault Mousseux, alerte et pétillant, donne à chacun l'éloquence qui rend le discours spirituel et charmeur. »

Nous avons eu la bonne fortune de revoir ce « finage » célèbre, ces heureux

(1) Voir *Revue*, n° 1706, page 158

« climats » à la fin de novembre, au lendemain de la grande vente aux enchères des vins des hospices de Beaune, où un Meursault blanc a obtenu le plus haut prix de tous les vins que les grands restaurateurs se disputaient, au taux de 21.000 francs la queue de deux barriques, soit 10.500 francs la pièce, ce qui correspondrait au prix de 42.000 francs environ le tonneau pour un « château » du Bordelais et à 5.000 francs environ l'hectolitre pour un vin vendu avec cette unité de mesure. Les hospices de Beaune, qui ont des vignes dans tous les meilleurs crus de la Côte de Nuits et de Beaune, sont en effet propriétaires d'une partie des Santenots du milieu (tête de cuvée des rouges), des Cras (première cuvée des blancs) des Genevrières-dessus, des Pelures (ou Plures), etc...

Même sans ses vins généreux, Meursault et les Communes avoisinantes : Auxey-Duresses, Monthélie, Blagny formeraient un centre attractif pour les touristes, amants de la belle nature que la vigne bourguignonne pare ici d'attraits nouveaux. Le vallon d'Auxey, creusé depuis un plateau de 400 mètres d'altitude, jusqu'à la ville de Meursault (230 mètres environ), débouche face à l'Est, bordant les pièces de vignes d'Auxey, de Monthélie et de Meursault. Le fier et élégant clocher de Meursault, « l'œuvre des fées », domine tout le paysage mollement étagé entre Volnay, Puligny et la grande route Nord-Sud de Dijon à Chagny. La grande oolithe, le bathonien, les marnes oxfordiennes sont le support de ces beaux vignobles, parfaitement tenus, qui escaladent la côte depuis l'ancienne léproserie du XIIe siècle (Hôpital de Meursault) jusqu'aux flancs des croupes de Saint-Aubin et Petit-Auxey.

Pinots noiriens des Santenots, Pinots Chardonney ou Chaudenays, des Perrières, des Charmes, Aligotés plus rares et Gamays pour les ordinaires sont, avec le bon soleil, avec la science du vigneron, les autres facteurs de la qualité de ces grands vins.

Les grands vins rouges, comme les Santenots, sont fermes, bien et bellement colorés, chauds et très bouquetés, de bonne garde et toujours francs de goût. Les blancs se caractérisent par la limpidité parfaite, la finesse et le parfum exquis ; ils peuvent se conserver très longtemps, parfois 30 à 40 ans sans rien perdre de leur cachet.

Les 300 hectares de vignes de Meursault, joints aux 100 hectares de Monthélie, aux 50 d'Auxey donnent un total fort important pour le *vignoble de vins fins* de cette partie de la côte de Beaune.

L'occasion qui nous rappela à Meursault, centre de cette belle et intéressante région dont nous venons de donner brièvement les caractères principaux, c'est la fameuse Paulée, la fête qui clôture la période des vendanges, coutume fort aimable et agréable que M. le Comte J. Lafon, notre dévoué collaborateur, a remise en honneur il y a six ans. M. Jacques Prieur, secrétaire général du syndicat d'initiative de Meursault et des communes environnantes, a eu l'amabilité de nous donner d'utiles indications sur cette tradition. M. Armand Veau, président du Syndicat d'initiative ; M. Giraud, maire de Meursault et leurs amis, les maires de Monthélie, de Saint-Romain, de Blagny ont bien voulu nous accueillir à ce banquet où nous venions pour la seconde fois. Avec quelques

Fig. 5550. — Vignobles de la région de Meursault. Auxey-Duresses vu de la lande.

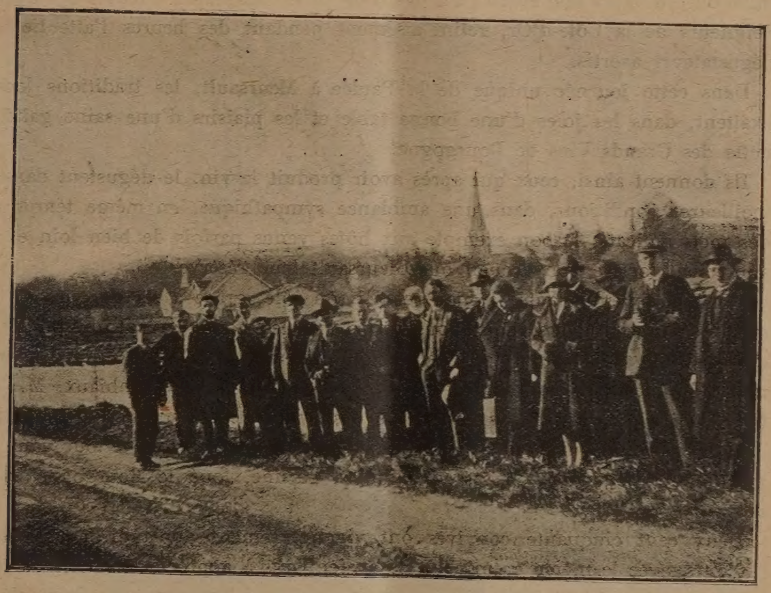

Fig. 5551. — Le célèbre clocher de Meursault, en pierre de taille, du XIVe siècle.

renseignements sur cette sixième Paulée, nous voulons communiquer à nos lecteurs quelques observations qui montrent bien l'activité déployée, utilement pour les vignerons et pour les vins de la région, par les dirigeants des groupements viticoles de Meursault.

La sixième Paulée a obtenu un succès égal à celui de ses devancières. Rappelons ses origines et sa signification.

Parmi les traditions charmantes ou originales que la Bourgogne, vieux pays chargé d'histoire, offre aux amateurs de pittoresque, l'une d'elles : la Paulée (de Taulée, déformation du mot tablée) a pour effet de réunir, chaque année, après les vendanges, dans un banquet fraternel, les travailleurs d'un même domaine autour de son propriétaire.

Vignerons, qui ont gratté la terre aux journées brûlantes de l'été ; tonneliers, qui ont soigné le vin dans la fraîcheur et le silence des caves ; maîtres, qui ont donné leur temps à la surveillance technique de l'œuvre, célèbrent autour d'une table, lourde de vins et de victuailles, l'heureuse venue au monde du fils de la maison, le Vin de Bourgogne.

Ces réunions, qu'on pourrait qualifier de repas de baptême, ont pris dans certains villages de la Côte, figure d'événement régional ; Meursault, qui groupe en une Paulée unique, toutes les tablées autrefois éparses des propriétaires de son terroir, s'est affirmée gardienne de cette coutume de nos pères.

Pour la sixième fois, le 19 novembre dernier, se réunirent au célèbre hôtel du Chevreuil, dans le même culte du Bon Vin, vignerons de ses coteaux, tonneliers de ses caves et amateurs. Suivant la tradition, chaque convive apporta sa bouteille ou plutôt *ses* bouteilles ! Un menu de plats régionaux, escortés des Grands Seigneurs de la Côte-d'Or, retint aisément pendant des heures l'attention de dégustateurs avertis.

Dans cette journée unique de la Paulée à Meursault, les traditions locales exaltent, dans les joies d'une bonne table et les plaisirs d'une saine gaîté, le culte des Grands Vins de Bourgogne.

Ils donnent ainsi, ceux qui après avoir produit le vin, le dégustent dans les meilleures conditions, dans une ambiance sympathique, en même temps que des mets délicats, le bon exemple aux hôtes venus parfois de bien loin et qui apprécient fort le bon accueil que Meursault leur réserve.

Ainsi la sixième Paulée a bien rempli son rôle, grâce à ses dévoués et trop modestes organisateurs, dont nous avons cité les noms, grâce aux invités de marque, qui ont tenu à faire leurs compliments. M. Gaston Gérard, député maire de Dijon, (l'Ambassadeur du Vin), M. Maurice des Ombiaux, M. Dubois, maire de Beaune, les présidents des syndicats locaux, les représentants de la Presse bourguignonne et des journaux de Paris ont tour à tour vanté les mérites de Meursault, de ses vins, de sa cuisine, loué le Bourgogne et ses vertus.

Deux cent cinquante convives ont vigoureusement applaudi les éloquents discours, avec le même entrain qu'ils avaient mis à apprécier les vins de rubis ou de taffetas et les plats célèbres dans la région : Pauchouse au Grand Meursault, râble de lièvre, etc...

Fig. 5552. — Dans un très grand cru blanc à côté de Meursault.

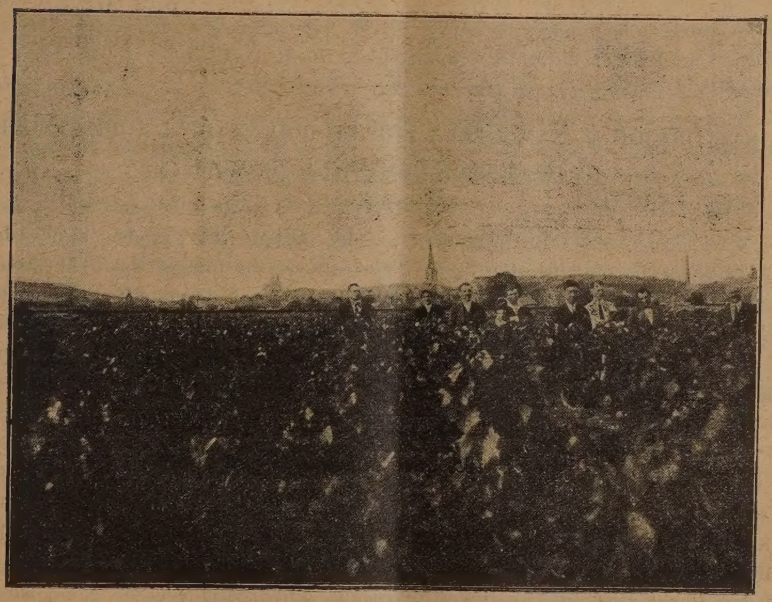

Fig. 553. — Le Clos de Mazeray, à Meursault. Au loin le clocher et le coteau des grands crus.

L'un des plus brefs des orateurs a déclaré que Meursault se trouvait à la tête du mouvement viticole et vinicole depuis ces dernières années. Il faisait allusion aux faits connus des lecteurs de cette *Revue*, dans laquelle ont été successivement signalés les efforts communs des municipalités de Meursault, Auxey-Duresses, Monthélie, pour faire mieux connaître et mieux apprécier des vins que la nouvelle loi sur les appellations d'origine obligeait, dans certains cas, à présenter sous leur véritable nom (1). L'an dernier, ces mêmes animateurs donnaient une nouvelle preuve de leur perspicacité, de leur dévouement, en organisant la lutte méthodique contre les vers de la grappe (2). Enfin cette année même, une amélioration apportée à la vinification par l'emploi du chauffage préalable de la vendange rouge et la mise au point d'un appareil grâce au concours de viticulteurs éclairés (3) d'Auxey-Duresses et de Meursault, justifiiait à son tour les compliments que leur ami décernait dans un toast écourté.

Oui, Meursault et sa région font honneur à la Bourgogne, au Pays et à la Cause du Vin, grâce à ses vignerons, à leur labeur indispensable pour mettre en valeur les dons de la nature, et grâce aussi au zèle jamais lassé de leurs conseils qui étaient, à cette sixième Paulée, assis aux côtés de leurs collaborateurs modestes, mais respectés et aimés.

Par des manifestations du genre de cette Paulée, Meursault donne encore l'exemple salutaire de la concorde, de l'entr'aide, de l'estime réciproque, qui doivent être à la base de toute entreprise durable et féconde.

PAUL MARSAIS,
Ingénieur agronome.

LE RAPPORT DE M. LAMOUREUX SUR LE BUDGET DE L'AGRICULTURE
LA DISCUSSION DEVANT LA CHAMBRE

Nous avons, dans un précédent article, indiqué les grandes lignes du projet de loi portant fixation, pour l'agriculture, du budget de 1929. Nous indiquions, à ce propos, comment le plan général d'intensification de la production agricole constituait la pierre de touche de ce projet et comment les diverses augmentations de crédits, proposées par le Gouvernement, tendaient à assurer, au cours de l'année prochaine, la réalisation d'un plan nécessairement vaste et onéreux.

Par suite, dans le rapport de M. Lamoureux récemment déposé sur le bureau de la Chambre au nom de la Commission des Finances, nous trouvons reprises et amplifiées les tendances directrices du plan gouvernemental ; les grands travaux d'intérêt général notamment, appelés à jouer un rôle décisif dans la réalisation de ce programme général sont l'objet des sollicitudes de la Commission : c'est ainsi que les études et travaux d'hydrauliqué et de génie rural

(1) Voir *Revue*, n° 1678, page 142.
(2) Voir *Revue*, n° 1756, page 117.
(3) Voir *Revue*, n° 1775, page 5.

à la charge de l'Etat, dont la dotation, dans le projet, avait été majorée de 1.249.000 francs, figurent dans le rapport de M. Lamoureux avec un crédit de 15.000.000, soit 2 millions de plus que ce que demandait le Gouvernement. M. le rapporteur souligne, à ce propos, l'importance des travaux entrepris tant au titre de l'hydraulique que du génie rural. « Le service hydraulique a actuellement de grands travaux en cours, tels que le canal de Ventavore (Hautes-Alpes) en voie d'achèvement et le canal de la Neste (Hautes-Pyrénées). De son côté, le service du génie rural prend sur ce chapitre, au même article premier, paragraphe premier, les fonds nécessaires à l'étude de tous les projets de chemins ruraux, électrification, drainage, améliorations de terrains de toutes sortes, coopératives, etc. *En raison de l'importance particulière des services rendus par ces deux organes, votre Commission vous propose de relever de* 2.000.000 *le crédit de l'article premier.* » (Rapport, page 136).

D'autre part, la Commission a proposé de porter de 7 à 12.000.000 le crédit afférent aux travaux communaux d'adduction d'eau potable dans les agglomérations atteintes par les faits de guerre. « En raison de l'augmentation importante des subventions allouées et de l'essor actuellement donné à la réalisation des travaux, votre Commission des Finances vous propose de relever de 5 millions la dotation du chapitre 75 *bis* qui serait ainsi portée à 12.000.000. » (Rapport, page 138).

En outre, la Commission a proposé de porter de 25 à 35 millions le crédit afférent aux subventions pour études et travaux d'hydraulique et de génie rural, autres que l'électrification des campagnes, soit 10 millions de plus que ce qu'avait proposé le Gouvernement. M. le rapporteur insiste, à ce propos, sur la nécessité de compléter l'effectif du personnel du génie rural dont l'insuffisance numérique est en contradiction avec le décret du 10 juillet 1926. De plus, les crédits actuels ne permettent pas de confier la rédaction de ce projet à des hommes de l'art locaux, comme cela devrait pouvoir se faire. Enfin et surtout, l'augmentation ainsi prévue par la Commission s'impose, en raison du retard apporté nécessairement par le Ministre de l'Agriculture dans le paiement des subventions et de l'impossibilité où il se trouve de raréfier les demandes en réduisant notablement le taux de la participation de l'Etat. Ce dernier, en effet, a un intérêt primordial à voir se poursuivre les travaux de mise en valeur du sol : irrigation, drainage, chemins ruraux ; il ne s'agit ici de rien moins que de soutenir l'effort d'intensification de la production agricole, ce qu'ont compris déjà, sur une échelle beaucoup plus vaste que la nôtre, des pays voisins, tels que l'Italie, la Suisse et l'Allemagne.

Enfin dans ce même ordre d'idées, la Commission des Finances a demandé au Parlement, par la voix de son rapporteur, de porter de 120 à 150 millions le crédit proposé par le gouvernement, au titre de l'électrification des campagnes. Toutes les raisons mises en avant au chapitre précédent militent ici encore en faveur des travaux d'électrification. D'ailleurs, la dotation ainsi majorée reste inférieure à celle de 1928, et le rapporteur a insisté pour que le complément nécessaire soit accordé avant la fin de l'année, soit une cinquantaine de millions.

Le programme d'intensification de la production agricole, élaboré par le Ministre de l'Agriculture, comprenait non seulement les grands travaux d'intérêt général, mais aussi un programme d'expériences et d'expérimentations de diverses natures, tant théoriques que pratiques. Dans un but de simplification et pour assurer une prompte réalisation du plan envisagé, la Commission des Finances a proposé de grouper, sous un même chapitre, quelle que soit leur destination, tous les crédits destinés aux recherches de laboratoires, soumises au contrôle d'un organisme unique, l'Institut des recherches agronomiques. C'est ainsi que les crédits afférents aux recherches sur le blé et le seigle (chapitre 25, article 1er), à l'emploi des engrais azotés (chapitre 26), à la valeur fertilisante des sels de potasse d'Alsace (chapitre 27, article 1er), à la biologie des ennemis des végétaux (chapitre 32, article 1er) ont été transférés au chapitre 52, concernant l'Institut des recherches agronomiques ; ils auront, ainsi, plus de chance d'être utilisés au mieux des intérêts de la recherche théorique et pour le plus grand bien des applications pratiques, dont le contrôle reste réservé aux Offices agricoles.

Rappelons, en terminant, et en ce qui touche plus particulièrement aux intérêts de notre viticulture, que la Commission a maintenu, au titre des encouragements à l'agriculture, la subvention de 75.000 fr., attribuée déjà, en 1928, à l'Office international du vin. Il est intéressant, en effet, de voir instaurée maintenant d'une façon définitive, la participation financière de la France aux travaux d'un organisme dont elle est le principal soutien. Nous avons dit, en temps opportun, toute l'importance que doit avoir pour la viticulture mondiale et pour la viticulture française, en particulier, une collaboration internationale de tous les pays intéressés.

Telles sont les modifications que M. le rapporteur Lamoureux a cru devoir apporter au projet de budget gouvernemental pour 1929. Toutes tendent à un même but : soutenir le Ministre de l'Agriculture dans l'effort qu'il doit poursuivre, au cours de l'année prochaine, pour encourager la production. La préoccupation dominante de la Commission comme du Gouvernement, reste donc, à juste titre, celle d'assurer, par tous les moyens, une meilleure mise en valeur du sol. L'agriculture et la viticulture en particulier, ont tout à gagner à la réussite d'un pareil programme. Le Parlement du reste a compris la haute signification de l'appel qui lui était ainsi lancé. Nous verrons, dans un prochain article, comment, vigoureusement soutenu par son ministre et par son rapporteur, le budget de l'Agriculture a été voté avec enthousiasme par la Chambre.

Charlotte Drouard,
Secrétaire de la Direction de l'Agriculture,
licenciée de philosophie,
diplômée d'études supérieures.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La récolte de 1928 dans l'Hérault (G. P.). — La récolte de l'arrondissement de Castelnaudary (Aude) (Fernand de Fournas). — Déclarations de récolte dans les Pyrénées-Orientales. — La récolte en Bourgogne (J. L.). — Les vins de Champagne de 1928 (E. H). — Le vignoble du Roannais en fin 1928 (J. T.). — La récolte de la Drôme (Dr Bonnet). — La récolte du Nantais (J. C.). — Tenue des vins nouveaux (L. Mathieu). — Vœu émis par le Conseil général de la Moselle (M. D.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après les pluies, nous demandions un peu de vent du Nord avec temps vifs. Nous avons été bien servis pendant quelques jours. Le vent mistral a même soufflé en tempête, ce qui a détérioré un certain nombre d'arbres.

Les feuilles des vignes sont maintenant toutes tombées, sauf celles des plants rupestris non encore greffés, qui résistent chaque année jusqu'à l'arrière-saison.

Les travaux dans le vignoble se poursuivent avec beaucoup d'activité ; malheureusement les bras manquent à la campagne et les propriétaires ou les fermiers ne peuvent pas exécuter tous les travaux qu'il serait utile de faire pour ne pas se mettre en retard.

La main-d'œuvre étrangère est très utile en ce moment.

Nous constatons que dans nos villages, malgré la prospérité qui y règne depuis quelques années, presque tous les jeunes gens, même des fils de propriétaires viticulteurs, émigrent vers les villes comme fonctionnaires ou employés municipaux, agents de ville ou autres.

J'apprenais ces jours derniers que dans le village où je suis né, qui compte à peine 500 habitants, il y a cinq jeunes gens qui sont entrés dans la gendarmerie. On n'avait jamais connu un gendarme originaire du village.

Les campagnes se dépeuplent, parce que nos assemblées élues font des situations trop belles aux petits fonctionnaires dont certains n'étaient que des ouvriers d'état ou journaliers.

Les aspirants petits fonctionnaires savent qu'avec la crise d'autorité qui sévit dans les administrations publiques actuellement, ils toucheront chaque fin de mois un bon traitement et qu'ils ne feront pas un travail fatigant.

De plus, ils auront une belle retraite.

On est en train de fonctionnariser toute la France et de dépeupler nos campagnes On sera obligé de les repeupler avec des éléments étrangers ou de laisser les terrains en friche faute de main-d'œuvre.

Le fonctionnarisme à outrance tuera la France, si on n'arrête pas le courant.

Nos marchés vinicoles sont bien plus calmes que ceux d'octobre et du commencement de novembre.

Quelques rares ventes s'effectuent à des prix sensiblement pareils à ceux des derniers marchés.

Les premières statistiques de déclarations de récoltes ont un peu impressionné le commerce de vins en gros. Les propriétaires récoltants qui ont l'argent nécessaire pour exécuter les travaux de saison maintiennent leurs prix, mais ils sont tout de même moins exigeants que le mois dernier.

La Confédération Générale des Vignerons a peut-être un peu exagéré dans les conseils qu'elle a donnés pour la vente des vins, au moment de la récolte.

En toutes choses, il ne faut jamais aller trop loin. — E. F.

La récolte de 1928 dans l'Hérault. — L'importance de la récolte de 1928 est actuellement connue pour les quatre départements méridionaux et s'élève à :

Hérault	13.990.644	hectolitres
Gard	4.754.197	—
Pyrénées-Orientales	3.144.085	—
Aude	7.067.096	—

Cette production est supérieure à celle de 1927 de : 4.824.309 *hectolitres*, et cette augmentation de récolte a inquiété le commerce qui, immédiatement, a restreint ses achats, ce qui a eu comme conséquence un léger fléchissement des cours.

Si le commerce voit une cause de diminution dans l'augmentation de récolte, les propriétaires, au contraire, affirment qu'elle n'est que la conséquence normale de la période de fin d'année et qu'après le 1er janvier, les acheteurs montreront plus d'activité, et les cours seront capables de regagner les quelques centimes qu'ils viennent de perdre.

A l'heure actuelle, les transactions sont des plus restreintes, et comme je le disais plus haut, acheteurs et vendeurs se tiennent dans l'expectative.

Les vins de cette année sont particulièrement bien constitués. Sans doute, ceux récoltés dans les régions de grande production présentent une insuffisance de couleur et un degré alcoolique assez faible, mais ce n'est là qu'un accident qui ne change en rien ce que nous venons de dire plus haut. Les vins de 1928 sont bien constitués, de bonne conservation, et dans beaucoup de cas, capables de faire du vin de bouteille.

A la culture, on a déjà commencé les travaux d'hiver. Les vignes vieilles insuffisamment productives sont rapidement arrachées et le sol préparé, soit pour des cultures momentanées de céréales ou de fourrage, soit pour être replanté au commencement du printemps prochain. Les labours et les fumures sont favorisés par le beau temps.

La campagne de distillation est à peu près achevée. Beaucoup de coopératives, en particulier, ont fermé leurs établissements, et les ventes se sont faites sur le pied de 1.200 à 1.300 francs les 100° d'alcool.

Partout, les résultats financiers obtenus sont des plus satisfaisants. Aussi, on envisage déjà de créer dans les communes qui en sont encore dépourvues de nouvelles associations agricoles ; chaque village aura bientôt sa distillerie coopérative. — G. P.

La récolte de l'arrondissement de Castelnaudary (Aude). — La récolte de vin, malgré la sécheresse intense, a été fort belle et a produit une excellente qualité.

Le rendement des céréales a été, au contraire, désastreux et celui des fourrages presque nul.

Aussi les viticulteurs roulent-ils sur l'or, pendant que le producteur de céréales se lamente à juste raison.

Vin très abondant et prix très élevé. Céréales, récolte très déficitaire et prix de famine. Voilà le tableau.

Comme résultat de cet état de choses, tout le monde se rejette sur la vigne. On n'entend parler que de défoncements à la vapeur, d'achats de racinés à un prix fou, de boutures qu'on enlève à poids d'or. Porte-greffe, Producteurs directs, tout est enlevé pour le Maroc, l'Algérie, le Nantais, le Centre, l'Est.

La main-d'œuvre est plus chère que jamais, 500 francs par homme gagé à l'année ; triste situation pour les céréalistes, qui sont en grosse perte et que le percepteur couvre de papiers multicolores.

Le Canada, l'Argentine, où la main-d'œuvre est à bas prix, et où le machinisme est intense vu les dimensions des terrains à cultiver, nous écrasent de leurs produits et sans de nouveaux droits protecteurs plus élevés, la culture du blé devra fatalement être abandonnée. — Fernand de Fournas.

Déclarations de récolte dans les Pyrénées-Orientales. — Les déclarations de récolte des Pyrénées-Orientales s'élèvent à 3.144.085 hectolitres dont 270.000 hectolitres de mistelles ou vins doux naturels. Le stock à la propriété est de 20.000 hectolitres environ.

En 1927, les chiffres respectifs étaient de 3.239.445 et 33.117 hectolitres de stocks.

La récolte en Bourgogne. — L'année 1928 marquera parmi les meilleures que la Bourgogne viticole ait eu à enregistrer. Quelques personnes paraissent

se plaindre que la mariée soit trop belle. « S'il y avait un peu plus d'acidité, les vins seraient complets », disent certains. D'autres affirment, sans plus, qu'après tout il ne faut pas crier à la merveille.

Nous ne répondrons que par des faits, que chacun a pu constater. N'a-t-il pas suffi de déguster les vins des Hospices de Beaune, pour constater que ces vins étaient tous remarquables ? Pourquoi n'en doit-il pas être de même pour les produits des vignes, autres que celles des Hospices ? Si vous doutez à l'égard de ces produits, procédez à une savante dégustation.

Mais, il y aura toujours un « grincheux » qui prétendra que les vignes des Hospices sont composées de plants, en principe peu productifs, c'est-à-dire de pinots rigoureusement authentiques, et que toutes ces vignes sont situées au-dessus d'une ligne, au bas de laquelle les terres sont inaptes à donner la qualité. Notre homme posera la règle « qu'il faut en conséquence choisir les cuvées », si l'on veut acquérir du vin de Bourgogne en dehors des Hospices.

A-t-il raison ?

Que ce soit dans la côte Dijonnaise, celle de Nuits ou celle de Beaune, seul le vigneron peut présenter un vin parfait, qui a sélectionné les greffes dans le sens de la qualité, et qui les a plantées dans ces terrains, dont le nom seul doit être une étiquette sans invention de titres fantaisistes. Au surplus, les amateurs du Bourgogne, d'un Bourgogne valant uniquement par lui-même, le savent bien.

Or cette année 1928, il y a eu abondance, mais abondance qui s'est multipliée dans les vignes à grains trop gros. N'a-t-on pas parlé de vignes, dites de plants fins, qui auraient produit une pièce et demi à l'ouvrée (4 ares 28) ? Si le fait est exact, comment espérer avoir le nectar bourguignon avec une telle production ? Que « le grincheux » ait fait la dégustation d'un vin provenant de vigne à gros rendement, et celle d'un vin issu d'une vigne qui n'a rendu au maximum que la feuillette à l'ouvrée, il a, ce semble, raison de prétendre que l'année 1928 est à la fois année de petit vin et année de grand vin.

Le négociant, fidèle à une alliance victorieuse avec la propriété, ne s'y trompe pas.

Il paie, sans sourciller, la Romanée-Conti (cuvée rouge) à raison de 24.000 francs la pièce, et le Montrachet (cuvée blanche) à raison de 10.000 francs la pièce. Les vins de grands crus très délimités ne sauraient avoir de cours fixés.

Le même négociant a payé les raisins de vins classés 4, 5, 6 et 7 franc le kilo ; et, quand une vigne a peu donné, et que, par ailleurs, la dégustation est bonne, il versera pour les 228 litres 3.000, 4.000, 5.000, 6.500 et même davantage. Nous connaissons des cuvées pour lesquelles ces résultats sont fermes, aussi bien dans la côte de Nuits que dans celle de Beaune, sans qu'elles aient eu le bénéfice de la vente des Hospices. Il est bien entendu que nous ne parlons actuellement que de cuvées de pinots fins.

D'ailleurs, pour se faire une opinion de la valeur commerciale d'un vin, il faut comparer les vins de crus classés avec ceux des crus équivalents des Hospices, et fixer leur valeur marchande à trois ou quatre cinquièmes au-dessus du prix des vins des Hospices.

Cependant, cette année, il convient de faire, à cet égard, une exception pour les cuvées de grands vins blancs. Sauf modification des mœurs commerciales, et évolution définitive dans le goût de la clientèle, le vin blanc de Meursault ne pourra, semble-t-il, atteindre en général et d'emblée les quatre cinquièmes du prix obtenu par la cuvée des Hospices (Jean Humblot), qui s'est vendue 21.100 francs la queue, soit les deux pièces de 228 litres (10.550 fr. la pièce). Jamais pareil prix ne paraît avoir été atteint par le grand vin blanc de l'année.

A cette même vente des vins des Hospices, le prix des rouges a varié de 6.100 francs à 15.700 la queue, étant noté que la vente des Hospices ne comprend que des vins de la côte de Beaune.

Précisons que le total des prix de cette vente a été de 2.195.085 contre 424.368 francs en 1927.

La côte de Nuits avait souffert, en juin 1928, des effets d'une grêle terrible dans certaines de ses parties. Mais elle a eu une légère compensation. Après le désastre, une poussée de raisins, qui ont le nom pittoresque de « conscrits », s'est produite, dont le résultat a fait l'objet d'une très tardive vendange. Cette vendange a produit des pièces de vin qui, à défaut de qualité de première récolte, ont eu le bénéfice d'une appellation aristocratique d'origine ; on m'a cité de ces pièces qui auraient été vendues jusqu'à 1.500 francs.

Les vins de table ordinaires ont donné satisfaction au vigneron. Le prix assez rémunérateur varie de 700 à 900 francs la pièce. On prévoit la hausse pour cette catégorie de vins.

Et nous la souhaitons bien vivement, car les intéressés appartiennent à cette catégorie de travailleurs de la vigne dont la bourse est encore bien peu garnie, mais qui par un labeur acharné sauront fixer un jour dans leur demeure, dame Fortune. Certes, dame Fortune est volage ; il ne faut pas oublier qu'elle ne réside pas depuis bien longtemps dans la partie de la Côte dite privilégiée, et qu'elle pourrait émigrer, si on ne lui donnait pas toujours pour compagne la Vérité.

A l'heure actuelle, les travaux habituels de défonçage et autres sont contrariés par des pluies continuelles.

Mais, l'espoir reste au cœur du vigneron. — J. L.

Les vins de Champagne de 1928. — L'année 1928 est caractérisée en Champagne par une grande inégalité de récoltes.

Les gelées de printemps avaient grandement éprouvé les vignobles de la vallée de la Marne et de la côte des raisins blancs située au sud de cette vallée. Les vignobles situés aux alentours de Reims n'avaient pas souffert.

Une saison particulièrement sèche, avec une suite ininterrompue de journées ensoleillées, a suivi un printemps très humide, ce qui a favorisé l'évolution et la maturité des grappes de raisin qui avaient échappé aux intempéries du printemps.

La vendange fut, par suite, au point de vue de la qualité, d'un rendement assez faible sur toute la « Côte Blanche » et dans les grands crus de raisins noirs de la vallée de la Marne. Elle fut extrêmement abondante, au contraire, dans tous les grands crus qui s'échelonnent depuis Trépail et Ambonnay jusqu'à la vallée de la Vesle en passant par les grands crus de Verzenay, Verzy, Mailly, etc...

Au point de vue de la qualité, les vins des vignobles qui ont peu rendu seront particulièrement pleins et corsés, puisque la densité des moûts indiquait un degré alcoolique compris, suivant les crus, entre 11° et 13°. Il est très heureux que les vignobles situés sur la côte de Reims, par suite de la grosse charge de raisins qu'ils portaient, aient fourni un vin qui sera plus ferme et moins corsé que celui des autres régions. Il en résultera que le mélange de l'ensemble fournira un vin qui, pour la première fois depuis bien longtemps, réunira le double avantage d'être de grande année, bien complet, et en même temps assez abondant.

On peut évaluer la récolte probable comme voisine de 320.000 hectolitres. Elle a été entièrement absorbée par le grand commerce champenois et il ne reste plus de disponibilité dans le vignoble.

Cette récolte a été acquise à un prix élevé puisque le prix de base, dans les grands crus, a été fixé à 10 francs le kilo de raisin. C'est la troisième année que ce prix est atteint, ou même dépassé (11 francs en 1926). Il en résulte que le prix de revient moyen des bouteilles en cave est très élevé, ce qui empêchera, pendant de longs mois encore, un abaissement des prix du vin de Champagne.

Un écueil pour la composition des grandes cuvées de cette année sera, pour beaucoup, la rareté des raisins blancs.

Les maisons dont une grande partie des vignobles est située sur la « Côte Blanche » auront, pour cette raison, la chance de posséder un lot exceptionnel de vins de raisins blancs de 1928, malgré leur rareté. — E. H.

Le vignoble du Roannais en fin 1928. — La quantité de vin récoltée en 1928 diffère peu de l'année précédente. Toutefois, et comme partout, la qualité n'a rien de comparable. Il est fort regrettable que l'on n'ait pas attendu une maturité complète, car l'année 1928 aurait pu être comptée comme ayant produit les meilleurs vins du siècle.

Malgré notre climat qui se rattache au *Plateau central*, les vendanges ont été effectuées en même temps que dans le Midi et avant la Provence, ce qui constitue une anomalie.

Si quelques vins récoltés tout à fait trop tôt ont un goût un peu herbacé, la majeure partie est très bien constituée à tous les points de vue et la moyenne alcoolique peut être comprise entre 10 et 11 degrés, les vins de 12° n'étant pas rares. Les vins bien réussis devront constituer d'admirables vins de bouteille.

Bien que les vins nouveaux ne s'écoulent pas avec rapidité, il y a néanmoins un petit courant d'affaires avec des prix maintenus à raison de 255 à 275 francs l'hecto nu et pris au cellier. Il y a unanimité pour déclarer que les cours ne baisseront pas. Il n'est plus question des vins vieux ; le peu qui reste sera consommé sur place.

Les frais de culture de toute nature allant sans cesse en augmentant, on estime qu'en année de production ordinaire, le vin revient en moyenne au producteur à 200 francs l'hecto ; mais comme la récolte est très déficitaire cette année, ce prix de revient peut être compris entre 275 et 300 francs, ce qui n'encourage pas le viticulteur à reconstituer des vignobles et surtout cette année où pépiniéristes et producteurs de porte-greffes ont à peu près doublé les prix de l'an dernier. Avant 1914, le prix des racinés-soudés était en moyenne de 70 francs le 1.000. Cette année, on parle de 1.000 à 1.200 francs, soit 15 fois au moins le prix d'avant-guerre. Si l'on vendait aussi le vin au cours d'avant-guerre, il faudrait le vendre cette année au moins 9 fois ce qu'il valait à cette époque. Etant donné la qualité et la quantité récoltée cette année dans l'ensemble de la France, nous devrions vendre l'hecto 45×9 soit 405 au lieu de 260. Seuls, les praticiens avisés peuvent comprendre et admettre de pareils chiffres.

Devons-nous ajouter que plus que jamais, les *Vers de la vigne* constituent pour le producteur le point noir et si l'état de choses actuel allait en se développant, on entrevoit l'époque où le vignoble serait appelé à disparaître. Aussi, malgré les imperfections multiples des Producteurs directs, il est probable que, cette année, certains viticulteurs planteront quelques hybrides, car, disent-ils, « mieux vaut faire un peu de vin pour boire que de ne pas en faire du tout, étant à peu près impuissant à combattre les insectes dont les ravages augmentent d'une année à une autre ». Ajoutons aussi que l'esprit individualiste qui anime nos campagnes s'oppose à toute action commune, seule capable d'enrayer un peu le mal. — J. T.

La récolte de la Drôme. — La pluie, qui est tombée abondamment dans la soirée du 15 août et les averses des 20, 28,29 août, 2 et 8 septembre ont sauvé les vignes qui avaient beaucoup souffert de quarante-cinq jours de sécheresse continue.

Leur feuillage a reverdi, les raisins se sont développés et les grains ont grossi progressivement.

La récolte a été moyenne, le vin alcoolisé et coloré.

Le prix varie de 150 à 160 francs l'hectolitre.

Malheureusement, la grêle a causé de grands dégâts dans plusieurs communes. — Dr Bonnet.

La récolte du Nantais. — En Loire-Inférieure, la récolte de 1928 a été très réduite comme quantité.

Au grand vignoble à Muscadet, le rendement moyen n'a pas dépassé 6 à 7 hectos à l'hectare.

Les vignobles de Gros Plant et de Pinot Nantais ont été plus favorisés.

Les P. D., au moins ceux qui ont résisté à la sécheresse, ont produit de la quantité.

La déclaration de récolte nous donnera des précisions avant peu.

Si la quantité a été très faible, la qualité a été exceptionnelle. 1928 est pour le Muscadet une année comme on en a deux ou trois par siècle. On cite 1825, 1868 et 1893 qui peuvent être comparées à cette année.

Les vignerons avisés qui ont vendangé tard ont obtenu des vins qui pèsent jusqu'à 14°. C'est un degré qui n'avait jamais dû être atteint. En 1911, nous avons connu des 13° 1/2 ; c'était déjà un record.

Le Muscadet nantais 1928 sera un vin de bouteille de premier ordre ; il pourra être mis à côté des plus grands vins blancs de France.

Les Gros Plants, Pinot Nantais qui pèsent 10° à 11° sont bien constitués. Ils offrent à la consommation familiale d'excellents vins d'ordinaire. — J. C.

Tenue des vins nouveaux. — Dès que les vins nouveaux sont clairs, on peut apprécier leurs qualités organoleptiques, couleur, bouquets, saveurs, mais il échappe aux organes sensoriels, même à ceux des plus habiles dégustateurs, l'existence ou la prédominance de certains constituants ayant cependant la plus grande importance au point de vue de la conservation : sucres résiduels peu perceptibles au-dessous de 6 à 8 gr., traces de métaux à influence coagulante, excès de fer, de diastases oxydantes, etc., etc...

Je laisse de côté la présence de sucres résiduels qui nécessite un dosage chimique, pour insister seulement sur les causes de troubles les plus fréquents consécutifs à une oxydation, c'est-à-dire à toute manutention mettant le vin au contact de l'air : soutirages, voyages, séjour en fûts, surtout en vidange, etc... S'il est assez difficile aux praticiens de caractériser les corps provoquant une oxydabilité exagérée, il est au contraire très facile de vérifier l'existence de cette oxydabilité, ou tendance à casser.

L'essai se fait avec un matériel simple : une petite fiole en verre blanc, un entonnoir de verre, un filtre en papier. On conseille parfois de simplement exposer du vin à l'air ; tout d'abord les vins qui paraissent clairs ont souvent un léger louche dont l'accroissement sera peu net, tandis que l'observation est beaucoup plus précise sur un vin limpide ; puis la filtration favorise la dissolution de l'oxygène et aussi l'oxydation par le passage au travers du filtre, de plus on élimine ainsi les germes contenus dans le vin dont la multiplication rapide peut faire croire à un trouble par oxydation ; enfin, en laissant l'entonnoir sur la fiole, on prévient l'ensemencement par la fleur dont les germes sont abondants partout et dont la formation du voile rend l'essai inopérant.

Tout vin, soumis à cet essai, dont la coloration varie, qui laisse un dépôt ou dont la limpidité n'est pas maintenue pendant au moins trois jours, présente une anomalie qui doit être précisée pour que ses effets puissent être enrayés par le traitement rationnel.

Les casses diastatiques avec jaunisse pour les vins blancs, ou insolubilisation de la couleur virant au brun pour les rouges, seront prévenues par la sulfitation par méchage, ou mieux par additions de solutions sulfureuses à des doses variant de 2 à 8 gr. par hecto d'anhydride sulfureux. Les casses ferriques avec noircissement des blancs et dépôt bleu des rouges sont justiciables de l'acidification par l'acide citrique à une dose qui ne peut dépasser légalement 50 gr. par hecto. Cette même addition fait disparaître ou au moins atténue les casses blanches dont le groupe présente des cas assez divers.

Inutile d'ajouter que ces traitements doivent être complétés par une clarification si le vin a déjà subi une atteinte de casse. — L. Mathieu, *Directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Vœu émis par le Conseil général de la Moselle. — Le Conseil général de la Moselle, dans sa séance du 30 octobre dernier, a demandé qu'on puisse se procurer, à bon compte, des replants hybrides producteurs directs pour les viticulteurs à l'effet de reconstituer le vignoble de la région de Sierk et d'étudier la question de favoriser l'exportation des vins de cette région vers le Luxembourg et l'Allemagne. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 290 à 320 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 310 à 330 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pou marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 730 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 730 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 r. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.000 à 1.200 fr. ; Noahs, de 275 à 350 fr. Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à » fr.; supérieurs 600 francs la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 180 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Vins rosés et blancs, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (26 novembre 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 10°, de 140 à 170 fr. Costières, de 10 à 12°, de 180 à 210 fr. l'hectolitre. Vins blancs 10 à 11°, 180 à 205 fr. Trois-six de vin 86°, de 1.260 fr. à 1.270 fr.; troi-six de marc 86°, de 1.200 fr. à 1.210 francs; eau-de-vie de marc 52°, de 720 à 730 fr. l'hectolitre.

Montpellier (27 novembre 1928). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10°, de 145 fr. à 175 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, 1.380 à 1.400 fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (30 novembre). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 18 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 16 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Vins supérieurs, de 17 fr. 50 à 18 fr. Vins rosés, petits degrés, de 18 fr. à 19 fr. le degré, supérieurs, de 17 fr. à 18 fr. Bourrets et Picpouls, de 9 à 12°, de 17 à 18 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.250 à 1.260 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, fr.: trois-six de marc 86°, 1.200 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, 720 à 725 fr. Fine Béziers 52°, 1.000 à 1.050 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 décembre 1928.

Vins rouges, 17 fr. 50 à 18 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (24 novembre). — Récolte 1928, 8° à 9°, de 148 à 162 francs; 9 à 10°, de 155 fr. à 180 fr.; de 10 à 12°, de 170 à 210 fr. l'hectolitre.

Perpignan (24 novembre). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11°, de 17 fr. à 17 fr. 50 le degré. Alicante, de » à » fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 350 à 360 fr. Haut-Rhin, 290 à 350 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 420 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 720 fr. Haut-Rhin, 560 à 700 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 francs. Haut-Rhin, » à » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 146 fr. » à 156 fr. » ; orges, 126 fr. 00 à 132 fr., escourgeons, 118 fr. à 122 fr. ; maïs, 129 fr. 00 à 130 fr. 00 ; seigle, 118 à 128 fr. ; sarrasin, 140 fr. à 148 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 112 fr. à 125 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 148 fr. 22. — Buenos-Ayres, 106 fr. 43. — Chicago, 109 fr. 39. — Sons, 75 fr. à 115 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 180 à 220 fr. — Hollande, de 90 à 160 fr ; jaune commune, de 60 à 68 fr. ; Saucisse rouge, de 65 à 95 fr. : St-Malo, 65 à 75 fr. ; Rosa, 110 à 125 fr ; Blanches communes, 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 180 à 215 francs ; paille d'avoine, de 180 à 215 fr. paille de seigle, 180 à 215 fr. ; luzerne, 370 à 400 fr. ; foin, 320 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 136 fr. 50 (Marseille) ; sésame blanc, 140 fr. ; de coprah, 140 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.130 fr. à 1.150 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 239 fr. 00 à 240 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 50 à 16 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 50 à 28 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 10 à 13 fr. 00.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote, de 125 fr. 00 à 128 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 124 fr. 50 à 126 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. » . — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 333 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kilos, 32 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 21 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Soufre trituré**, 80 %, 106 fr. ; **raffiné**, 116 fr. — **Soufre sublimé pur**, 126 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kilos. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, de 500 à 2.000 francs — Poires communes, de 150 à 350 francs. — Pommes choix, de 400 à 1.200 fr. — Pommes communes, » à » fr. les 100 kg. — Bananes, de 80 à 150 fr. le 100. — Châtaignes, 90 à 120 fr. — Noix, 850 à 950 fr. — Oranges d'Espagne, 220 à 300 fr. — Nèfles de Paris, 200 à 400 fr. — Haricots verts du Midi, de 300 à 1 000 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs Paris, 75 à 350 fr. le 100. — Tomates Algérie, de 300 à 420 fr. — Citrons d'Italie, 30 à 60 fr. le 100. — Endives, 220 à 600 fr. — Epinards, 180 à 220 fr. les 100 kilos. — Artichauts, de » à » fr. — Poireaux, 200 à 450 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 300 fr les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 25 novembre au samedi 1er décembre 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	12 »	8 »	10 »	4	....25....	12 »	9 »	10. 5	7
Lundi.....	14 »	8 »	11 »	4	....26....	13 »	13 »	13 »	18
Mardi.....	14 »	5 »	9. 5	4	....27....	14 »	9 »	11. 5	18
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....28....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	6 »	4 »	» »	»	....29....	7	1 »	4 »	»
Vendredi..	7 »	3 »	5 »	4	....30....	5	1 »	3 »	1
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche	9 »	6 »	7. 5	2	....25....	14 »	7 »	10. 5	»
Lundi.....	11 »	» »	» »	»	....26...	15 »	9 »	12 »	2
Mardi.....	9 »	4 »	6. 5	7	....27. ..	15 »	7 »	11 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....28....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	6 »	3 »	4. 5	1	....29....	» »	4 »	» »	»
Vendredi.	» »	0 »	3 »	0.7	... 30....	10 »	4 »	7 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 1...	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	10 »	7 »	8. 5	2	....25....	13 »	9 »	11 »	9
Lundi....	9 »	6 »	7. 5	11	....26....	14 »	12 »	13 »	46
Mardi.....	10 »	2 »	6 »	17	....27....	13 »	10 »	11 5	11
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....28....	» »	» »	» »	»
Jeudi.. ..	6 »	3 »	4. 5	»	... 29....	9 »	0 »	4. 5	»
Vendredi..	6 »	0 »	3 »	0.7	....30....	7 »	4 »	5. 5	0.2
Samedi....	» »	» »	» »	»	... 1....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	14 »	7 »	10. 5	»	....25....	12 »	» »	» »	»
Lundi.....	13 »	9 »	11 »	»	....26....	13 »	8 »	10. 5	5
Mardi.....	14 »	7 »	10. 5	»	... 27....	11 »	7 »	9 »	6
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....28....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	9 »	5 »	7 »	»	....29....	9 »	2 »	5. 5	»
Vendredi..	9 »	2 »	5. 5	»	....30....	10 »	4 »	7 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Nevru.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.